

Festa del Trinxat: Puigcerdà es fa capital gastronòmica amb Cuina Pirinenca

Ajuntament i gremi local de xefs ofereixen una gala amb 600 comensals que viurà un procés de més popularització aprofitant el 30è aniversari de l'any que ve



Les imatges de la festa del Trinxat de Puigcerdà

FESTA DEL TRINXAT DE PUIGCERDÀ AMB CUINA PIRINENCA / MIQUEL SPA /

Puigcerdà ha celebrat aquest dissabte al vespre una **29a edició** de la **Festa del Trinxat** que ha fet de la vila la **capital de la cuina pirinenca**, amb un **menú** tret del receptari tradicional i **reimpulsat** cap a la **gastronomia actual** amb **noves elaboracions**. La Festa ha concentrat **sis-cents comensals** en una **rebaixa d'un terç** del que acollia en els últims anys a fi efecte d'ajustar el **pressupost** i millorar tant la **comoditat** dels assistents com la **seguretat**. A la cita hi van acudir una **generosa representació política** amb l'**alcalde de Puigcerdà**, Joan Manel Serra, estrenant-se com a **amfitrió** al capdavant i, el **president del Consell Comarcal**, Isidre Chia, el **conseller d'Empresa i Treball**, Miquel Samper, altres **alcaldes de la Cerdanya** i el **president d'ERC**, Oriol Junqueras, entre d'altres.



Una cambrera serveix el trinxat / MIQUEL SPA

La **Festa del Trinxat** ha servit un **menú** amb el tradicional plat de **patata, col d'hivern i rosta** que han preparat els **xefs de Cuina Pirinenca de Cerdanya** com a **estrella principal**. Els comensals també han degustat **Cuixa de tiró confitada** amb la seva **salsa i ceps** així com **postres** aportats per les **pastisseries de la Cerdanya**. La vetllada també ha comptat amb la **col·laboració de l'Associació de Comerç de Puigcerdà**, que ha aportat tres **paneres** de productes, i els **productors i el·laboradors** de la comarca i els **alumnes del cicle de grau mitjà de Cuina i Gastronomia** de l'institut **Pere Borrell**. El **preu del tiquet** ha estat enguany de 36 euros, un euro més que l'any passat. L'**Ajuntament** ha mantingut un **pressupost similar** al de l'edició anterior, al voltant dels **50.000 euros**, dels quals en recuperarà aproximadament la meitat amb la venda d'**entrades** i una part amb una **subvenció de la Diputació de Girona**. A més, ha treballat amb **patrocinadors i proveïdors** per reduir els costos mitjançant **aportacions en espècie** o ajustos de **preus**, especialment en productes com les **patates**, el **pa**, els **formatges** o altres **matèries primeres** del menú. La vetallada la va complementar amb un ball final l'orquestra Montecarlo.

La festa sortirà al carrer

L'**alcalde de Puigcerdà** va anunciar que a partir de la pròxima edició, que serà la **trentena** i mereixerà una **celebració especial**, la festa farà un gir de major **popularització**, complementant el **sopar de gala** amb altres **activitats** durant el dia al carrer. Serra, ha destacat que, tot i els nervis per la **responsabilitat** que suposa organitzar aquest esdeveniment, també senten molta **il·lusió**. Aquest primer **sopar** no només serveix per celebrar el tradicional **trinxat**, sinó que, segons l'alcalde, serà una oportunitat per guanyar **experiència** de cara a l'any vinent, en què la festa farà **30 anys**: "L'any que ve, que és el 30è aniversari i que és un número rodó, intentarem fer alguna **activitat paral·lela** per complementar aquest **sopar** que és tan esperat per la **ciutadania**, la gent de la comarca i els **visitants**. Ens servirà com a **tret de sortida** per a nosaltres", ha explicat.

En referència a les **activitats** que podrien acompanyar l'edició del **30è aniversari**, l'alcalde ha mencionat que encara estan treballant en diverses **propostes**: "Estem barallant-les, són tot **propostes**. Aquest **format** no el podem perdre perquè és el que la gent espera, però també hem de buscar alguna **activitat** per donar-li un aire més **popular**". En aquest sentit, ha subratllat la voluntat de fer el **sopar** més accessible a la gent: "Tot i que el **sopar** és un acte **protocolari** que la gent espera, hem d'intentar fer alguna **activitat paral·lela** que el faci més **popular**...Potser no seran tants dies, però segurament alguna **activitat** que s'allargui durant la **jornada sencera**. També estem pensant en un **concurs**, però ho estem valorant."



La foto de família dels polítics amb el trinxat / MIQUEL SPA

L'alcalde ha reconegut també l'**èxit rotund** de l'esdeveniment, destacant que les **entrades** s'esgoten en poques hores: "Com ja vam dir el dia de la presentació, el mateix matí de l'obertura de les **taquilles**, es van exaurir pràcticament totes les **entrades**." Tot i l'**èxit**, l'**Ajuntament** ha decidit limitar l'**aforament** per motius de **seguretat**: "Aquest any era molt important per nosaltres el tema de la **seguretat**. Per a les darreres edicions vam veure que potser hi havia massa gent. A partir de l'estudi dels serveis tècnics, hem limitat l'**aforament** de 900 a 600 persones." Així, tot i que existeix un marge per augmentar l'**aforament**, l'alcalde ha indicat que volen veure com respon la gent a aquest canvi, tant pel que fa a la **seguretat** com a l'**espai obert** de la celebració.

Quant a la **procedència del públic**, l'alcalde ha destacat que la major part dels assistents són residents de la comarca, especialment de **Puigcerdà**. "Majoritàriament és gent de la comarca i sobretot de **Puigcerdà**, perquè, com dèiem, el dia que s'obren les **taquilles** per comprar les **entrades**, hi ha gent que fa cua des de quarts de sis del matí." Ha afegit que, tot i la gran quantitat de públic local, també hi ha **visitants** que es desplacen per gaudir de l'esdeveniment, però aquests representen una part menor: "Hi

ha gent de fora que també reserva la data, però majoritàriament és gent de la comarca."



Els xefs de Cuina Pirinenca emplaten el Tiró / MIQUEL SPA

Cuina de qualitat sobre la base tradicional

En nom de l'entitat **Cuina Pirinenca de Cerdanya**, **Montse Dolcet**, ha explicat que l'associació ha encarat amb **optimisme** el nou **Trinxat** destacant que cada any hi ha petits **canvis**. Un dels **cmés** destacats d'enguany ha estat el **format del menú**. Així, enlloc de començar amb un **entrant**, com es va fer l'any anterior, el **trinxat** torna ha tornat a ser el plat principal: "aquest any torna a passar el **trinxat** com a plat després dels **embotits** i dels **formatges**, i per acabar fem el **tiró**, un plat molt nostre, molt típic d'aquí", explica Dolcet, que afegeix que per **modernitzar-lo**, l'hem acompanyat d'una **salsa de bolets** i **miniverdures**: "Per donar-li una mica més el toc, una mica més modern i més actual."

Cuina Pirinenca segueix creixent i consolidant-se com un dels referents **gastronòmics** de la comarca i el **Pirineu**. "Ara som deu restaurants...la festa celebrada el passat octubre va ser tot un **èxit**, ens va anar molt bé i tothom ens demana de repetir-la." En aquest sentit, la responsable de **Cuina Pirinenca** espera poder organitzar més esdeveniments d'aquest tipus per fomentar la trobada entre professionals i aficionats a la **cuina**, a més d'animar nous **restauradors** a unir-se a la iniciativa. En un moment en què no tots els **restauradors** estan disposats o poden dedicar temps a **projectes col·lectius**, **Cuina Pirinenca** es manté com una marca de **qualitat**: "Ja fa molts anys que piquem pedra i intentem fer coses ben fetes mantenint la **qualitat** i l'essència del **territori**".